

Weihnachten Rezepte

Tomaten Consommé mit

Gattung: Fisch, Vorspeise, Weihnachten

2	Zwiebeln	1 Essl. Tomatenmark
800 g	Tomaten	Salz
	-2 El. Butter	weißer Pfeffer
400 ml	Gemüsefond aus dem Glas	2 cl Wodka
	(oder Instant-Brühe)	
Klößchen		
150 g	frisches Forellenfilet	1 Essl. Crème fraîche
1	Scheibe Toastbrot	1 Essl. Zitronensaft
1	Ei	1 Teel. unbehandelte, abgeriebene
	Salz	-Zitronenschale
	weißer Pfeffer	-4 Stengel Dill

1. Zwiebeln abziehen, sehr fein würfeln. Die Tomaten waschen und Achteln.
2. Zwiebeln in Butter dünsten, Tomaten dazugeben, kurz mitdünsten, Fond angießen, ca. 30 Minuten zugedeckt bei milder Hitze köcheln lassen.
3. Fischfilet zerrupfen, Toastbrot entrinden. Beides mit Ei, Salz, Pfeffer, Crème fraîche, Zitronensaft und -schale pürieren. Dill waschen, Spitzen abzupfen, 2/3 davon hacken, unter die Fischmasse rühren.
4. Die Tomatenbrühe durch ein Tuch passieren, Tomatenmark einrühren, wieder erhitzen, mit Salz, weißem Pfeffer und Wodka abschmecken.
5. Aus der Fischmasse mit 2 Teelöffeln Nocken formen, in Salzwasser 5 Minuten gar ziehen lassen.
6. Tomaten-Consommé mit je 3 Fischnocken und Dill garniert servieren.